



ASPECTOS TÓXICOS E CLÍNICOS DO NITRITO E NITRATO DE SÓDIO EM ALIMENTOS PRESENTES NA VIDA HUMANA

Felipe Mactavisch Cruz

*Docente do Curso de Biomedicina do UGB/FERP
Doutor em Ciências (Microbiologia) pela UFRJ*

Mayara Gomes da Silva

Bacharel em Biomedicina pelo UGB/FERP

RESUMO

Os aditivos alimentares estão presentes diariamente na vida cotidiana. O nitrito e nitrato, por exemplo, são compostos químicos utilizados como conservantes em produtos cárneos curados como a mortadela e salame a fim de garantir a inibição do *Clostridium botulinum* (uma bactéria que causa botulismo) e a atividade antioxidante. O presente estudo teve como finalidade discutir a importância do teor de nitrito e nitrato presente em diversos alimentos de fácil acesso para a população, voltando à atenção para os grupos de risco como as crianças e para a capacidade de gerar efeitos tóxicos agudos e crônicos no seu consumo excessivo. Um fator de suma importância é a afinidade destes compostos com a hemoglobina, formando a *metahemoglobina* compostos N-nitrosos. A *metahemoglobina* é incapaz de realizar o transporte de oxigênio corretamente para tecidos e órgãos e os compostos N-nitrosos, como a nitrosamina, reage com aminas, sendo principal causador da formação de câncer hepático, gástrico e de esôfago.

Palavras-chave: Produtos cárneos. Embutidos Curados. Nitrito e nitrato. Metahemoglobina. Compostos N-nitrosos.